

## TOSCANA BIANCO IGT PACHÀR



### **Bianco I.G.T. Toscana**

70% Chardonnay

20% Viognier

10% Sauv. blanc

Conduciamo la nostra azienda direttamente, con grande passione e professionalità. Ci auguriamo che la nuova generazione continui il cammino da noi segnato con rinnovato entusiasmo. Per questo motivo abbiamo dedicato loro “Pachar” (PABlo e CHARlotte), un vino per noi molto speciale, in cui sono metaforicamente racchiuse le nostre speranze per il futuro.

**Vigneti:** Piantati tra il 1981 e 1990 ed allevati a Guyot.

**Produzione:** Circa 1 kg di uva a ceppo.

**Vendemmia:** Seconda quindicina di settembre.

**Vinificazione:** Delicata pressatura dei grappoli interi con una resa in mosto inferiore al 50%. Fermentazione a temperatura controllata in piccole vasche di acciaio.

**Maturazione:** Parte del mosto fermenta e matura in barriques di rovere francese, dove compie anche la fermentazione malo-lattica. L'altra parte trascorre lo stesso periodo in vasche d'acciaio.

**Affinamento:** In bottiglia per almeno 6 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** 6-8 anni.

**Note sensoriali:** Colore giallo carico, al naso evidenti note floreali di tiglio, vaniglia, nocciola e lieve pietra focaia. In bocca caldo, avvolgente e sapido sostenuto da una bella mineralità finale.

**Abbinamenti:** Piatti a base di pesce affumicato, salumi, formaggi stagionati e soufflé.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C.